Albert Biscuits

1-1½ [illegible] Mehl, 125 gr Butter, 2 Eier
250 gr Zucker, Vanillin u. eine kl. Prise
Salz, 1 Messerspitze Backpulver.
Die ~~Butter~~ Butter wird schaumig
gerührt, die übrigen Zutaten da-
mit vermischt, u. der Teig geknetet.
Wir lassen ihn etwas ruhen, wallen
ihn ½ cm dick aus, drücken mit
dem Reibeisen Zeichen darauf,
u. stechen Blätzli aus. Sie werden
im mittelheissen Ofen hellgelb
gebacken.

Anisbrötli u. Badener Kräbeli

4-5 Eier, 500 gr Zucker, 500 gr. Mehl
3 Löffel Anis, eine Messerspitze Trieb-
salz oder Backpulver. Eier u. Zucker
schaumig rühren, Mehl, Triebsalz u.
Anis damit vermischt u. den Teig
geknetet. Wir formen davon Finger
lange Rollen, versehen jede mit
2 Einschnitten u. biegen sie um.
Wir lassen die Kräbeli wenn möglich
über Nacht stehen u. backen sie
in nicht zu grosser Hitze